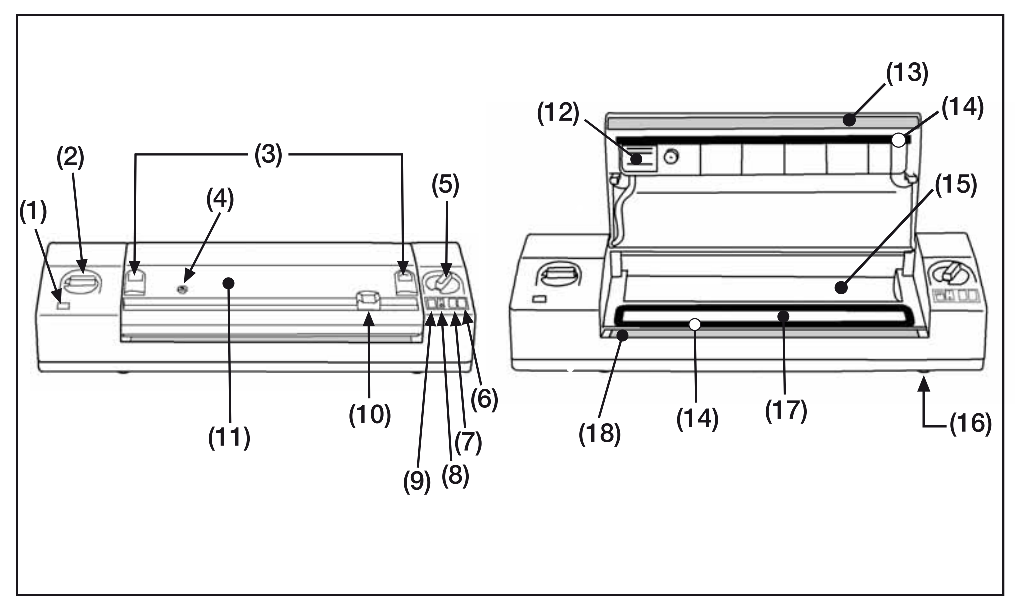
MAGIC VAC®

IL VERO SOTTOVUOTO
THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR PROFESSIONAL USE
LE SYSTÈME DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR UN USAGE PROFESSIONNEL
DAS PROFESSIONELLE VAKUUM-SYSTEM
EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO PARA USO PROFESIONAL
O SISTEMA DE EMBALAGEM EM VÁCUO PARA USO PROFISSIONAL

Maxima



ISTRUZIONI D'USO
OPERATING MANUAL
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT
BETRIEBSANLEITUNG
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUÇOES DE USO



A

B

C

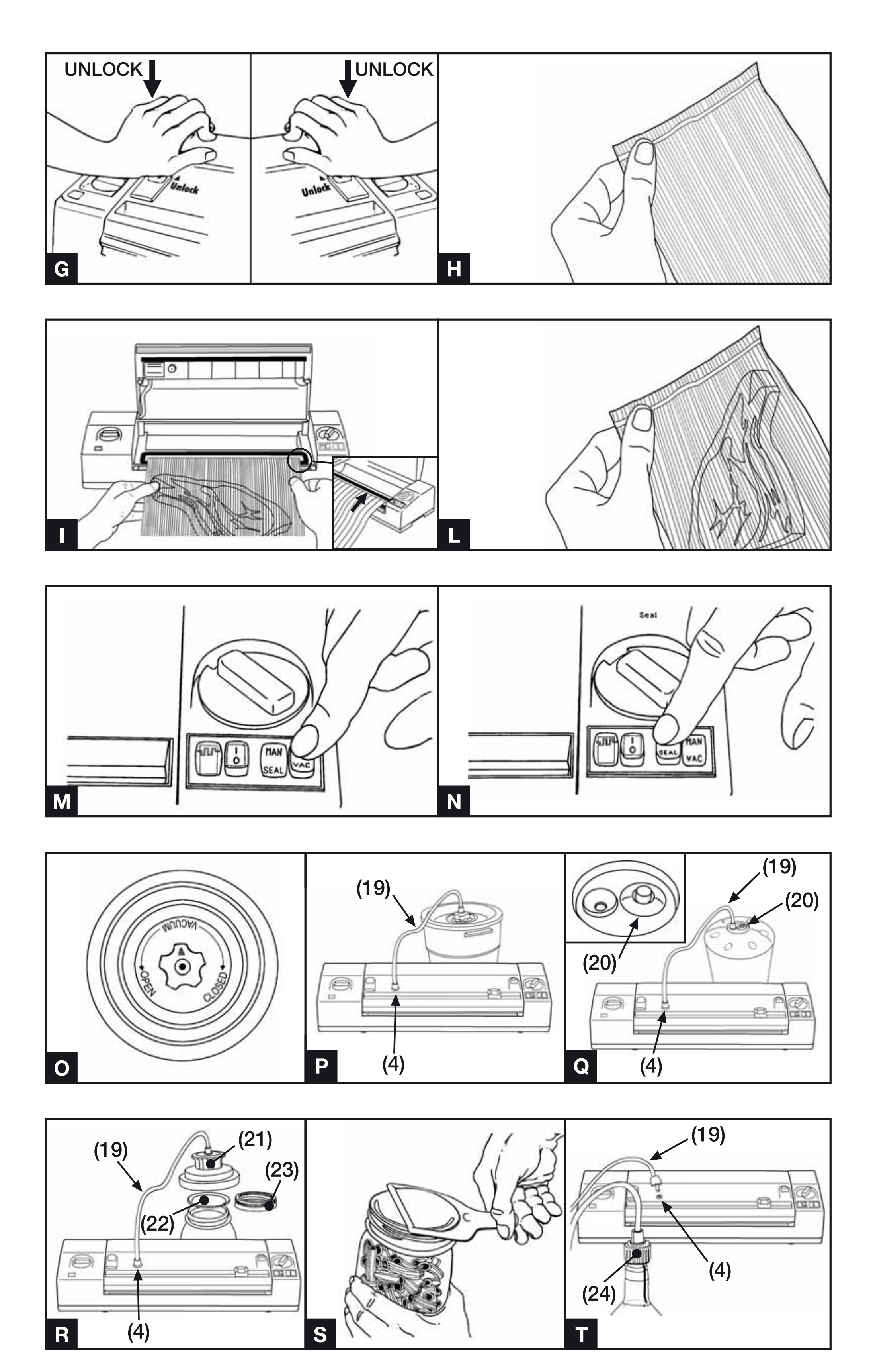
D

MAN SEAL
MAN VAC

E

LOCK
LOCK
Lock
Lock

F


UNLOCK
Unlock
UNLOCK
Unlock
G
H
I
L
MAN
SEAL
VAC
M
Seal
SEAL
MAN
VAC
N
VACUUM
OPEN
CLOSED
O
(19)
(4)
P
(19)
(20)
(20)
(4)
Q
(19)
(21)
(23)
(22)
(4)
R
S
(19)
(4)
(24)
T

MAGIC VAC® *Maxima*

PATENTIERT

DAS PROFESSIONELLE VAKUUM-SYSTEM

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Geräts und danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, damit Sie mit diesem MAGIC VAC® *Maxima* System die bestmöglichen Aufbewahrungsergebnisse erzielen. Wir empfehlen Ihnen, sie für zukünftige Beratung aufzubewahren.

INHALTSVERZEICHNIS

SEKTION 1

SEKTION 2

GERÄTEDARSTELLUNG

Die Abbildungen auf Seite 1 konsultieren.

(1) Vakuum-Anzeige - Wechselt von gelb zu grün, während das Vakuum erzeugt wird.

(2) Vakuum-Einstellung - Durch Drehen im Uhrzeigersinn kann die Vakuumstärke erhöht werden, durch Drehen im Gegensinn kann sie verringert werden.

(3) LOCK-Tasten - Sie arretieren die Bedienungsklappe in der Schließstellung. Nun können Sie in den Beuteln, Gläsern und Behältern vakuumieren. Das Öffnen erfolgt automatisch.

(4) Schlauchanschluss - Zum Anschließen des Verbindungsschlauches an die Gläser, Behälter, Universaldeckel, Flaschenverschlüsse usw.

(5) Schweisszeit-Einstellung - Durch Drehen im Uhrzeigersinn kann die Schweisszeit verlängert werden, durch Drehen im Gegensinn kann sie verkürzt werden.

(6) Manuelle Vakuumtaste "MAN VAC" - Taste drücken, um das automatische, über die Vakuum-Einstellung **(2)** eingestellte Vakuumieren aufzuheben und den Vorgang selbst zu steuern.

(7) Manuelle Schweisstaste "MAN SEAL" - Taste drücken, um das automatische, über die Vakuum-Einstellung eingestellte Vakuumieren aufzuheben und die Verschweissung selbst in Gang zu setzen.

(8) Ein(I)/Aus(0)-Schalter - Taste drücken, um das MAGIC VAC® Gerät einzuschalten. Gerät stets wieder ausschalten (0), wenn es nicht benutzt wird.

(9) Schweiss-Anzeige - Das gelbe Licht leuchtet nur während des Schweissvorganges auf.

(10) Schneidevorrichtung - Bei gleichzeitigem Anpressen mit der Schneidevorrichtung nach links oder rechts fahren, so können Sie Beutel auf die gewünschte Grösse zuschneiden.

(11) Bedienklappe - Die zwei Tasten drücken, um die Vakuumpumpe einzuschalten.

(12) Filter - Schützt die Vakuumpumpe vor dem Ansaugen von Staub und Flüssigkeit, die sie beschädigen könnten. Der Filter kann durch Ziehen des Filterdeckels (in Ihre Richtung) entfernt werden und ist leicht zu reinigen.

(13) Schweißdichtung - Sie presst den Beutel auf den Schweißbalken.

(14) Dichtungen - Sie gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln und Behältern.

(15) Ablagefach - Bietet Platz für eine Plastikrolle, so dass Beutel leicht abgeschnitten werden können.

(16) Rutschfeste Füße - Sie verhindern das Gleiten des Geräts beim Vakuumieren.

(17) Vakuumkammer - Legen Sie beim Vakuumieren die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer um die Luft abzusaugen und eventuell noch vorhandene Flüssigkeiten aufzufangen.

(18) Schweißbalken - Heizelement, abgedeckt mit Teflon, das das Klebenbleiben des Beutels beim Schweißvorgang verhindert.

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Der Hersteller tut alles Nötige, um die höchste Qualität und Sicherheit aller seiner Geräte zu gewährleisten. Wie für alle elektrischen Apparate sollten aber beim Gebrauch stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Schäden an Menschen, Tieren oder Gegenständen zu verhindern.

- Vor dem ersten Gebrauch und regelmäßig während des Lebens des Gerätes untersuchen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen; sollte es beschädigt sein, stecken Sie den Stecker nicht ein, da es durch ein Sonderkabel ersetzt werden muss, dass bei einer autorisierten Kundendienststelle oder bei Ihrem Händler erhältlich ist.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihres MAGIC VAC® *Maxima* gründlich durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen gut auf.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Führen Sie nicht mehr als einen kompletten Vakuumierungsvorgang alle 2 Minuten aus. Der Betriebszyklus beträgt etwa 50 Sekunden, darauf folgt eine Pause von bis zu 2 Minuten. Bei extremen Umweltbedingungen kann eine intensive Benutzung des Geräts die automatischen Wärmeschutzsysteme des Geräts einschalten. In diesem Fall lassen Sie das Gerät abkühlen, bis es wieder betriebsbereit ist bzw. die Wärmeschutzsysteme wieder rückgestellt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Flächen.
- Das Gehäuse des Gerätes ist gegen Zutritt von Flüssigkeiten nicht geschützt.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in der Vakuumkammer. Sollte es trotzdem vorkommen, trocknen Sie sofort die Vakuumkammer.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker oder das Elektrokabel nass sein sollten. Sollte diese Situation während des Gebrauchs auftreten, streifen Sie trockene Gummihandschuhe über und ziehen Sie sofort den Stecker heraus. Das in Wasser getauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Verwenden Sie das aus dem Wasser genommene Gerät nicht (und senden Sie es unverzüglich an die autorisierte Kundendienststelle oder an Ihren Händler ein).
- Berühren Sie den Schweißbalken während des Gebrauchs des Geräts nicht um mögliche Brandwunden zu vermeiden.
- Benutzen Sie nie Verteiler für Spannungsversorgung, die mit den Angaben auf dem Boden des Gerätes (Typenschild) nicht übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch immer heraus.
- Öffnen oder modifizieren Sie das Gerät nicht. Die Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Beachten Sie, dass im Fall einer Reparatur durch nicht autorisierte Fachleute die Garantie ungültig wird.
- **Benutzung des MAGIC VAC® - Vakuumiersystems in grossen Höhen (über 1500 m):** Die Vakuum-Anzeige **(1)** ist ein Instrument, das nach dem Prinzip der Unterscheidung arbeitet, d.h. es misst den Unterschied zwischen dem äusseren Luftdruck (Umwelt, Raum) und dem inneren Vakuumwert. Das bedeutet, dass das Wechseln der Vakuum-Anzeige von gelb zu grün, falls der gleiche innere Vakuumwert vorhanden ist, von dem äusseren Luftdruck abhängig ist. Aus diesem Grunde könnte es sich ergeben, dass bei Benutzung des MAGIC VAC® - Gerätes in grossen Höhen die Vakuum-Anzeige nicht völlig grün wird, wenn das maximale Vakuum erreicht wird. Das bedeutet aber nicht, dass der erzielte Vakuumwert niedriger ist. Drehen Sie die Vakuum-Einstellung **(2)** im Gegensinn bis das Verschweissen automatisch beginnt (das gelbe Licht leuchtet auf).
- Hersteller, Verkäufer und Importeur sind für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistungen nur dann verantwortlich, wenn: a) das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung eingesetzt wird; b) die Elektroanlage des Raums, wo das Gerät gebraucht wird, den geltenden Gesetzen entspricht.
- Dieses Gerät ist für Personen (auch Kinder) mit beschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder vermindertem Wahrnehmungsvermögen nicht geeignet. Es ist auch nicht geeignet für Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis, es sei denn, eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht den Gebrauch des Gerätes oder hat die notwendigen Anweisungen gegeben.
- Es muss immer sicher gestellt werden, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Keine Deckel oder Behälter benutzen, die Sprünge haben oder sonstwie beschädigt sind.

Verwenden Sie nur MAGIC VAC® Originalbeutel und -zubehör

BETRIEBSANLEITUNG

Hinweis: WENN SIE DAS GERÄT NICHT VERWENDEN, LASSEN SIE DIE BEDIENUNGSKLAPPE NICHT EINGERASTET.

Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig Ihr Gerät und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser usw.). Gehen Sie dabei gemäß den im Abschnitt "ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG" erläuterten Anweisungen vor.

1 Positionierung des Geräts

Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Ort und auf eine waagrechte Fläche. Achten Sie darauf, dass der Raum vor dem Gerät frei von Hindernissen sein soll und genügend räumig, damit die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln abgelegt werden können. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose, die der Spannung des Geräts entspricht (siehe technische Daten).

2 Tipps für die Benutzung der Beutel

Die MAGIC VAC® Beutel sind in zwei Breiten erhältlich: 20 cm und 30 cm. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel. Geben Sie für jedes erneute Vakuumieren eines Beutels 2 cm dazu.

3 Einstellen der Vakuumstärke

Stellen Sie die Vakuumstärke über den Einstellknopf **(2)** ein. Je höher Sie sie einstellen, desto stärker wird die Luft aus dem von Ihnen verwendeten Beutel oder Behälter MAGIC VAC® herausgezogen. Folglich lässt sich das vakuumierte Lebensmittel länger aufbewahren. Dank der Einstellung der Vakuumstärke können Sie auch zerbrechliche Lebensmittel in die Beutel MAGIC VAC® verpacken, die sonst durch die Wirkung des äußeren Luftdrucks bei hoher Vakuumstärke zerdrückt würden. Auf der Stufe 1 oder 2 lassen sich beispielsweise Pommes Chips oder Salat ohne Vakuum verpacken.

4 Einstellen der Schweißzeit

Jedes Mal, wenn Sie das Gerät MAGIC VAC® *Maxima* unter normalen Betriebsbedingungen anwenden, drehen Sie den Einstellknopf **(5)** für die erste Schweißnaht zuerst auf die Stufe 7 und anschließend für die nächsten Schweißnähte auf die Stufe 5. Ist die Schweißnaht nicht komplett, stellen Sie stufenweise höher ein, bis sich ein glatter und regelmäßiger Streifen ergibt, ohne Falten und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht der Beutel MAGIC VAC® mehr zeigen.
Stellen Sie nur dann die hohen Stufen 8 und 9 ein, wenn Sie feuchte oder Flüssigkeit abgebende Lebensmittel verpacken. Die unteren Stufen dienen zur schnellen Verpackung von zerbrechlichen Lebensmitteln, die kein Vakuum benötigen.
Wenn Sie die Behälter MAGIC VAC® verwenden, können Sie den Einstellknopf **(5)** auf die Stufe 1 setzen.

Hinweis: Wenn Sie zugeschnittene Beutel verwenden, dann lesen Sie Punkt 6 weiter unten.

5 Beutel von MAGIC VAC® Rollen herstellen

- Nachdem Sie die Länge des Beutels bestimmt haben (Abb. A), schliessen Sie die Bedienklappe **(11)** und fahren Sie mit der Schneidevorrichtung **(10)** bei gleichzeitigem Anpressen nach links oder rechts über die Beutelbreite. Sie erhalten einen sauberen Schnitt mit grade geschnittenen Ecken (Abb. B).
- Heben Sie die Bedienklappe **(11)**, entnehmen Sie den geschnittenen Beutel und legen Sie das Ende der Rolle zurück in das Ablagefach **(15)**. (Abb. C). Dann verschweissen Sie eine offene Seite des Beutels wie folgt: legen Sie eine offene Seite des Beutels mit der glatten Seite nach oben (Abb. D) auf den Schweissbalken **(18)**. ***Achtung: der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer (17) oder auf die Dichtung (14) hineinreichen.***
- Schliessen Sie die Bedienklappe **(11)** des MAGIC VAC® und drehen Sie die Vakuum-Einstellung **(2)** auf "MAX".
- Drücken Sie den Ein(I)/Aus(0)-Schalter **(8)**. Er wird grün aufleuchten, wenn das Gerät betriebsbereit ist (Abb. E).
- Drücken Sie die Tasten **(3)** auf dem unteren Teil (Lock Position) (Abb. F) mit Ihrer Handfläche so lange, bis der Hebel fest ist (click). Das Gerät wird das Vakuum automatisch erzeugen und dann den Beutel verschweissen. Wenn das Verschweissen beendet ist, wird sich der Hebel automatisch loslösen.
- Heben Sie die Bedienungsklappe **(11)** und entfernen Sie den Beutel.
- Falls der Vakuumierungsvorgang zu stoppen ist (z.B: der Beutel wurde nicht korrekt positioniert) ist es notwendig (sollte sich der Hebel nicht automatisch lösen) das MAGIC VAC® *Maxima* auszuschalten und auf beide Tasten **(3)** zu drücken (Oberteil-Unlock Position). (Abb. G)
- Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen (Abb. H).

6 Vakuumieren mit von der Rolle hergestellten Beuteln oder mit zugeschnittenen Beuteln

- Heben Sie die Bedienungsklappe **(11)** und drehen Sie sie in die offene Stellung.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. <u>Entfernen Sie Flüssigkeiten und Teilchen der Lebensmittel aus dem Innenbereich des Beutels, der die Schweißnaht erhalten soll.</u>
- Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und plazieren Sie das Beutelende in die Vakuumkammer **(17)** (Abb. I).
- Schliessen Sie die Bedienklappe **(11)** des MAGIC VAC® und drehen Sie die Vakuum-Einstellung **(2)** auf "MAX".
- Drücken Sie den Ein(I)/Aus(0)-Schalter **(8)**. Er wird grün aufleuchten, wenn das Gerät betriebsbereit ist (Abb. E).
- Drücken Sie die Tasten **(3)** auf dem unteren Teil (Lock Position) (Abb. F) mit Ihrer Handfläche so lange, bis der Hebel fest ist (click). Das Gerät wird das Vakuum automatisch erzeugen und dann den Beutel verschweissen. Wenn das Verschweissen beendet ist, wird sich der Hebel automatisch loslösen.
- Heben Sie die Bedienungsklappe **(11)** und entfernen Sie den Beutel.
- Falls der Vakuumierungsvorgang zu stoppen ist (z.B: der Beutel wurde nicht korrekt positioniert) ist es notwendig (sollte sich der Hebel nicht automatisch lösen) das MAGIC VAC® *Maxima* auszuschalten und auf beide Tasten **(3)** zu drücken (Oberteil-Unlock Position). (Abb. G)
- Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen (Abb. L).

BETRIEBSANLEITUNG

Hinweis: WENN SIE DAS GERÄT NICHT VERWENDEN, LASSEN SIE DIE BEDIENUNGSKLAPPE NICHT EINGERASTET.

7 Manuelle Vakuumtaste MAN VAC (6)

Dieser Schalter hebt das automatische Vakuumieren und die Vakuum-Einstellung **(2)** auf. Die Pumpe wird so lange Luft absaugen wie Sie die MAN VAC Taste **(6)** gedrückt halten. Dann lassen Sie die Taste wieder los und das Gerät wird den Beutel automatisch und wie mit der Schweisszeit-Einstellung **(5)** verschweissen (Abb. M).

8 Manuelle Schweisstaste "MAN SEAL" (7)

Dieser Schalter hebt sofort das automatische Verschweissen auf. Das erlaubt, jederzeit zu verschweissen und vermeidet, dass durch ein zu starkes Vakuum der Inhalt des Beutels zerdrückt oder beschädigt wird (z.B. Biskuits). Drücken Sie die manuelle Schweisstaste "MAN SEAL" und halten Sie sie gedrückt, bis das gelbe Licht leuchtet und das Gerät schliesslich abschaltet. Das Verschweissen geschieht dabei automatisch und die Schweisszeit entspricht der vorherigen Einstellung **(5)**. (Abb. N).

9 Vakuumieren mit MAGIC VAC® Behältern *Executive* oder in mit MAGIC VAC® Universaldeckeln verschlossenen Behältern mit neuem Knopf

Die MAGIC VAC® *Executive* Behälter und die MAGIC VAC® Universaldeckel mit sternförmigem Knopf (Abb. O) vereinfachen das Vakuumieren, da der Verbindungsschlauch direkt in das Mittelloch des Knopfs eingesetzt werden kann (Abb. P).
Die in den beiden Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen MAGIC VAC® Universaldeckel verwenden Sie bei den Konservierungsgläsern und temperaturunempfindlichen Töpfen und Schalen. Die Universaldeckel funktionieren genau gleich wie die Deckel für die MAGIC VAC® *Executive* Behälter.

HINWEIS: Verwenden Sie mit den Universaldeckeln nie ungeeignete Gläser oder Plastikbehälter, da sie unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.

- Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Raum unter dem oberen Rand des Behälters und setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf. Drehen Sie den Knopf in die "VACUUM" Stellung (Abb. O).
- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(19)** den Knopf des Behälterdeckels an den Schlauchanschluss **(4)** des Geräts (Abb. P).
- Drehen Sie die Vakuum-Einstellung **(2)** im Uhrzeigersinn auf "MAX" und die Schweisszeit-Einstellung **(5)** im Gegensinn auf "1".
- Schalten Sie das MAGIC VAC® über den Schalter **(8)** ein und Schliessen Sie die Bedienklappe mit den zwei Tasten **(3)**. Das Gerät wird die Vakuumierung ausführen und am Ende des Vorgangs automatisch abschalten.
- Trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Knopf des Behälters.
- Drehen Sie den Knopf auf "CLOSED".
- Zum Öffnen der Behälter drehen Sie den Knopf auf "OPEN". Sie sollten nun das Geräusch zurückströmender Luft hören. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

10 Vakuumieren mit MAGIC VAC® *Family* Behältern

Die idealen Mehrzweckbehälter zum Aufbewahren von Waren, die Sie häufig verwenden, wie trockene und zerbrechliche Lebensmittel, Lebensmittel in Pulverform, Früchte und Gemüse ob frisch, gemixt oder püriert. Mit ihrem Design dekorieren sie die Küchenregale und weil sie auch noch transparent sind, ist der Inhalt gut ersichtlich.

- Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Raum unter dem oberen Rand des Behälters und setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf.
- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(19)** die Vakuumierkappe des Behälterdeckels an den Schlauchanschluss **(4)** des Geräts (Abb. Q).
- Drehen Sie die Vakuum-Einstellung **(2)** im Uhrzeigersinn auf "MAX" und die Schweisszeit-Einstellung **(5)** im Gegensinn auf "1".
- Schalten Sie das MAGIC VAC® über den Schalter **(8)** ein und Schliessen Sie die Bedienklappe mit den zwei Tasten **(3)**. Das Gerät wird die Vakuumierung ausführen und am Ende des Vorgangs automatisch abschalten.
- Trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Deckel des Behälters.
- Drücken Sie zum Öffnen der Behälter den mittleren Knopf **(20)** (Abb. Q).

11 Vakuumieren mit Gläsern mit Metalldeckeln (Leifheit-Typ)

Wenn Sie mit Gläser mit großer Öffnung mit Metalldeckeln vakuumieren, verwenden Sie die große Vakuumierkappe. Erhältlich ist aber auch die kleine Vakuumierkappe für Gläser mit kleiner Öffnung mit Metalldeckeln.

- Füllen Sie das Glas und lassen Sie mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Glases.
- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(19)** die Vakuumierkappe **(21)** an den Schlauchanschluss **(4)** des Geräts. Plazieren Sie die Vakuumierkappe direkt auf das Glas mit Deckel **(22)**. Drücken Sie dann senkrecht auf die Kappe, um den korrekten Sitz der Kappe auf dem Deckel sicherzustellen (Abb. R).
- Drehen Sie die Vakuum-Einstellung **(2)** im Uhrzeigersinn auf "MAX" und die Schweisszeit-Einstellung **(5)** im Gegensinn auf "1".
- Schalten Sie das MAGIC VAC® über den Schalter **(8)** ein und Schliessen Sie die Bedienklappe mit den zwei Tasten **(3)**. Das Gerät führt die Vakuumierung aus und schaltet am Ende des Vorgangs automatisch ab. Drücken Sie die Vakuumierkappe mit Ihrer Hand herunter, um die Dichte zu prüfen.
- Trennen Sie den Verbindungsschlauch von der Vakuumierkappe. Lösen Sie die Vakuumierkappe vom Glas.
- Setzen Sie den Ring **(23)**, der mit dem Glas geliefert wird auf und schrauben Sie ihn fest (Abb. R).
- Beim Öffnen eines vakuumierten Konservierungsglases mit Metalldeckel benutzen Sie den dazu bestimmten Deckelöffner (beachten Sie, dass die Aufschriften nach oben gerichtet sind). Plazieren Sie den Deckelöffner wie in Abbildung S dargestellt. Betätigen Sie den Deckelöffner sorgfältig, bis das Vakuum völlig gelöst ist. Entfernen Sie dann den Metalldeckel. Dieses Zubehör ermöglicht den Deckel wieder zu verwenden.

12 Vakuumieren mit MAGIC VAC® Flaschenverschluss

Der MAGIC VAC® Flaschenverschluss lässt sich beispielsweise verwenden, um nur noch teilweise gefüllte Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlensäurezusatz) wieder zu verschließen. Durch die Anwendung des Flaschenverschlusses lässt sich ein Vakuum in der

BETRIEBSANLEITUNG

Hinweis: WENN SIE DAS GERÄT NICHT VERWENDEN, LASSEN SIE DIE BEDIENUNGSKLAPPE NICHT EINGERASTET.

Flasche erzeugen und der Inhalt wird nicht so schnell oxydieren und bewahrt Qualität und Geschmack länger.

- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(19)** den Schlauchanschluss des Geräts **(4)** mit dem MAGIC VAC® Flaschenverschluss **(24)** (Abb. T). Drücken Sie den Verschluss fest in die Flasche.
- Drehen Sie die Vakuum-Einstellung **(2)** im Uhrzeigersinn auf "MAX" und die Schweisszeit-Einstellung **(5)** im Gegensinn auf "1".
- Schalten Sie das MAGIC VAC® über den Schalter **(8)** ein und Schliessen Sie die Bedienklappe mit den zwei Tasten **(3)**. Das Gerät wird die Vakuumierung ausführen und am Ende des Vorgangs automatisch abschalten.
- Trennen Sie nun sofort den Verbindungsschlauch vom Flaschenanschluss und vom Gerät.
- Um eine Flasche, die mit einem MAGIC VAC® Flaschenverschluss vakuumiert wurde, wieder zu öffnen, ziehen Sie den Verschluss einfach langsam aus der Flasche. Sie werden ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche zurückströmt.

13 Vakuumieren mit der Vakuumierkappe mit den MAGIC VAC® *Executive* Behältern oder mit Behältern mit MAGIC VAC® Universaldeckeln, die mit der vorhergehenden Knopfausführung versehen sind

Für den Gebrauch der Vakuumierkappe mit MAGIC VAC® *Executive* Behältern oder mit Behältern mit MAGIC VAC® Universaldeckeln, die noch mit der vorhergehenden Knopfausführung versehen sind, bitten wir Sie, die auf unserer Website **www.flaemnuova.it** erteilten Anweisungen zu konsultieren.

ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

HINWEIS: Ziehen Sie vor der Reinigung des MAGIC VAC® Geräts stets den Netzstecker aus.

- Waschen Sie sich vor der Reinigung des Geräts oder des Zubehörs gründlich Ihre Hände.
- Reinigen Sie vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Schwamm und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel) die MAGIC VAC® Geräteoberfläche. Sollte zufällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen, stecken Sie den Netzstecker nicht in die Netzsteckdose, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle oder Ihren Händler.
- Um den Filter **(12)** zu reinigen, ziehen Sie die Plastik-Halterung heraus, entfernen Sie den Filter und spülen und trocknen Sie beide Teile. Vor dem Wiedereinsetzen des Filters reinigen Sie auch das Innere der Filter-Halterung.
- Für die Reinigung der Zubehörteile MAGIC VAC (Behälter, Deckel, Gefäße usw.) beachten Sie bitte die Gebrauchsanleitungen des jeweiligen Zubehörteils.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	220-240V~ 50-60Hz 350W	115V~60Hz 5,8A	220V~60Hz	100V~50/60Hz
Prüfzeichen	CE			
Genehmigungen		c ETL us		

Abmessungen	50 (L) x 16 (T) x 10 (H) cm
Gewicht	4 kg

Vom F.I.C (Italienischen Köcheverband) genehmigtes Produkt

Die Effizienz der MAGIC VAC® Systeme wurde von der AITA (Italienischen Lebensmitteltechnologie-Genossenschaft) geprüft, siehe auf Seite 42.

Elektromagnetische Verträglichkeit

Das MAGIC VAC® *Maxima* wurde so entworfen, um die jetzt in Kraft stehenden Ansprüche für die elektromagnetische Verträglichkeit zu erfüllen. Falls Sie aber vermuten, dass der Betrieb des Gerätes den normalen Betrieb von Fernsehgeräten, Radios oder anderen Elektrogeräten stört, versuchen Sie, die Position des Gerätes zu ändern, bis die Störungen enden; als Alternative schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.



Entsorgung: In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EG zeigt das auf dem Gerät angebrachte Symbol an, dass das zu entsorgende Gerät als Abfall eingestuft wird und somit der „Mülltrennung“ unterliegt. Der Verbraucher muss genannten Abfall also den von den Kommunalverwaltungen eingerichteten Sammelstellen zuführen (bzw. zuführen lassen) oder beim Kauf eines neuen gleichartigen Geräts dem Händler übergeben. Die Mülltrennung sowie die weiteren Schritte der Verarbeitung, der Wiederverwertung und der Entsorgung fördern die Herstellung von Geräten mit Recyclingmaterial und wirken Schädigungen von Umwelt und Gesundheit, die durch unsachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden könnten, entgegen. Die vorschriftswidrige Entsorgung des Produkts durch einen Verbraucher kann die Verhängung von in den Umsetzungsgesetzen zur Richtlinie 2002/96/EG vorgesehenen Verwaltungsstrafen von Seiten des Mitgliedsstaats, in welchem das Produkt entsorgt wurde, nach sich ziehen.

RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN

Das Gerät MAGIC VAC® funktioniert nicht

- Prüfen Sie, ob der EIN(I)/AUS(0)-Schalter **(8)** fest gedrückt wurde und das grüne Licht brennt.
- Prüfen Sie, ob der Stecker des MAGIC VAC® ordnungsgemäß in der Steckdose eingesetzt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
- Das MAGIC VAC® schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.
- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.

Das Gerät MAGIC VAC® verschweißt die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht

- Kontrollieren Sie, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, wie beschrieben im Abschnitt: **"Beutel von MAGIC VAC® Rollen herstellen".**

Das Gerät MAGIC VAC® stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her

- Die Schweisszeit-Einstellung **(5)** könnte für die erste Schweissnaht nicht lang genug gewesen sein; stellen Sie sie auf "5" bis "7" ein, machen Sie neben der ersten eine zweite Schweissnaht und vakuumieren Sie erneut.
- Die Vakuum-Stärke könnte zu niedrig sein, erhöhen Sie sie durch Drehen der Vakuum-Einstellung **(2)** im Uhrzeigersinn.
- Für ein korrektes Schweißen muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Schweißbalken, die Schweißdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie sie notfalls und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Der MAGIC VAC® Beutel könnte ein Leck haben. Um dies zu prüfen, verschweißen Sie den Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie ihn unter Wasser und setzen Sie ihn unter leichten Druck. Austretende Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Verschweißen Sie den Beutel neu oder nehmen Sie einen anderen Beutel.

Das Gerät MAGIC VAC® verschweißt die Beutel nicht korrekt

- Wenn die Beutel nicht einwandfreie Schweissnähte aufweisen, erhöhen Sie die Schweisszeit durch Drehen der Schweisszeit-Einstellung **(5)** im Uhrzeigersinn.
- Sollte der Schweißbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie die Bedienungsklappe und lassen Sie den Schweißbalken ein paar Minuten lang abkühlen.
- Das MAGIC VAC® wird gemäß den Sicherheitsvorschriften gebaut. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuumieren.

DER MAGIC VAC® Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen

- Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Schweißbalken und führen Sie die Neuverschweißung aus.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch, welche vielleicht das Vakuum freigesetzt haben. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

Das Gerät MAGIC VAC® stellt in Behältern kein Vakuum her

- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs den Deckel des Behälters (oder ggf. die Vakuumierkappe) und den Schlauchanschluss des Geräts.
- Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie oben mindestens 3 cm frei.
- Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, erinnern Sie sich, dass die Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen; und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.
- Ggf. die Vakuum-Einstellung **(2)** verstärken. Drehen Sie die Vakuum-Einstellung **(2)** im Uhrzeigersinn auf das MAX.
- Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie den Rand und den Deckel mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.

Die MAGIC VAC® *Executive* Behälter oder die MAGIC VAC® Universaldeckel verlieren ihr Vakuum

- Prüfen Sie, ob der Knopf des Behälterdeckels auf "VACUUM" steht, bevor Sie mit dem Behälter vakuumieren und ob er nach dem Vakuumieren auf "CLOSED" steht.
- Schauen Sie nach, ob der O-Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.

DIE MAGIC VAC® *Family* Behälter verlieren ihr Vakuum

- Schauen Sie nach, ob die Dichtung unter dem mittleren Knopf **(20)** des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.

DIE VORTEILE DER MAGIC VAC® VAKUUMIERUNG

Diese Bedienungsanleitung entsteht aus der Zusammenarbeit zwischen der Forschungs- und Entwicklungsdivision der Flaem Nuova und Prof. Luciano Piergiovanni - Lehrstuhl der "Technologie der Verpackung und des Vertriebs von Agrolebensmittel-Produkten" an der Universität in Mailand.

Das Vakuumieren wird die Art und Weise revolutionieren, in der Sie bisher Lebensmittel gekauft und aufbewahrt haben. Durch die Vorratshaltung von Lebensmitteln in einem Vakuum (also ohne Luft), wird **deren Aufbewahrungszeit** im Kühlschrank, im Tiefkühler oder in der Speisekammer **entscheidend verlängert.** Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, sie können gären oder austrocknen und der lästige Gefrierbrand kann sich entwickeln. Durch Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel **länger frisch und geschmackvoll aufbewahren.**
Lebensmittel, die Sie auf dem bäuerlichen Markt oder in Fachgeschäften gekauft oder im eigenem Garten geerntet haben, können Sie nun gleich in praktischen Portionen für zukünftigen Verbrauch verpacken, **sogar auch in grossen Mengen.** Reste von bereits vakuumiert gekauften Lebensmittel wie z.B. Käse, Wurstwaren oder Fleischdelikatessen, werden durch erneutes Vakuumieren in MAGIC VAC® Beuteln oder Behältern guten Geschmack und frische Qualität behalten und im Kühlschrank weder austrocknen noch Schimmel ansetzen. Fleisch, Fisch und Gemüse können ohne Gefrierbrand tiefgekühlt werden und sie werden ihren Geschmack und die ursprüngliche Frische beibehalten.
Trockene Lebensmittel, wie etwa Kaffee, Reis, Mehl oder Dörrobst lassen sich frisch und bedeutend länger aufbewahren, wenn Sie sie mit Ihrem MAGIC VAC® vakuumiert haben. Frische oder leichtverderbliche Lebensmittel sind aber dennoch im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufzubewahren.

Die Originalqualität der Lebensmittel soll so hoch wie nur möglich sein, sei es hinsichtlich Frische als auch Hygiene der Umgebung, in der sie abgepackt werden. Es gibt in der Tat keine Aufbewahrungsmethoden, die ein schlechtes Produkt in ein gutes umwandeln können.

Halten Sie Ihr MAGIC VAC®, Beutel und Behälter immer einsatzbereit und sie werden bald die vielen Vorteile und den einfachen Gebrauch schätzen, den Ihnen MAGIC VAC® gewährleistet, wenn es darum geht, die Qualität der Lebensmittel beizubehalten.
Konsultieren Sie die Tabelle der **"Aufbewahrungszeiten mit MAGIC VAC®"** um zu sehen, wie die Vakuum-Verpackung die Dauer eines jeden Lebensmittels verlängern kann, ohne dabei auf irgendeine Weise den Geschmack, die Hygiene und den Nahrungswert zu verändern.

AUFBEWAHRUNGSZEITEN MIT MAGIC VAC®

	Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck	Aufbewahrungszeit mit MAGIC VAC®
Gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)		
Rotes Fleisch	3-4 Tage	**8-9 Tage**
Weisses Fleisch	2-3 Tage	**6-9 Tage**
Ganze Fische	1-3 Tage	**4-5 Tage**
Wild	2-3 Tage	**5-7 Tage**
Wurstwaren	7-15 Tage	**25-40 Tage**
Geschnittene Wurstwaren	4-6 Tage	**20-25 Tage**
Weichkäse	5-7 Tage	**14-20 Tage**
Hart- und Halbhartkäse	15-20 Tage	**25-60 Tage**
Gemüse	1-3 Tage	**7-10 Tage**
Früchte	5-7 Tage	**14-20 Tage**
Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)		
Gemüsepüree und -suppen	2-3 Tage	**8-10 Tage**
Teigwaren und Risotto	2-3 Tage	**6-8 Tage**
Siedefleisch und Braten	3-5 Tage	**10-15 Tage**
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchte)	2-3 Tage	**6-8 Tage**
Öl zum Frittieren	10-15 Tage	**25-40 Tage**
Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 ± 2 °C)		
Fleisch	4-6 Monate	**15-20 Monate**
Fisch	3-4 Monate	**10-12 Monate**
Gemüse	8-10 Monate	**18-24 Monate**
Lebensmittel bei Raumtemperatur (25 ± 2 °C)		
Brot	1-2 Tage	**6-8 Tage**
Verpackte Biskuits	4-6 Monate	**12 Monate**
Teigwaren	5-6 Monate	**12 Monate**
Reis	5-6 Monate	**12 Monate**
Mehl	4-5 Monate	**12 Monate**
Dörrobst	3-4 Monate	**12 Monate**
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	**12 Monate**
Tee in Pulver	5-6 Monate	**12 Monate**
Gefriergetrocknete Produkte	1-2 Monate	**12 Monate**
Pulvermilch	1-2 Monate	**12 Monate**

Anhaltswerte, die vom einwandfreien Zustand der Verpackung und von den ursprünglichen Qualitätsmerkmalen des Nahrungsmittels abhängen; sie beziehen sich außerdem auf Verpackungen, die durch Kombination der Maschine mit Original-Beuteln/Rollen, -Behältern und -Zubehör hergestellt wurden. Bei Verwendung von Beuteln/Rollen, Behältern und Zubehör anderer Marken sind die in der Tabelle angegebenen Zeiten nicht garantiert. Der Hersteller kann deshalb nicht haftbar gemacht werden.

ACHTUNG: Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine "Konserve", d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.

WAS VAKUUM IST

Das Verderben von Lebensmitteln kann viele Ursachen haben: Chemische Reaktionen in ihnen gegenüber Luft und Temperatur, durch Feuchtigkeit oder die Tätigkeit von Enzymen (Fermente), durch das Wachstum von Mikroorganismen oder Verunreinigung durch Insekten. Vakuumieren reduziert den absoluten Druck der Luft in der Verpackung; dabei wird der Sauerstoff entzogen und die volatilen Zusammensetzungen eliminiert. Der Sauerstoff in der Luft verursacht das Verderben vor allem durch den Prozess der Oxydation, die den Nährwert, das Aussehen, das Aroma und die gesamte Qualität angreift. Die Anwesenheit von Luft fördert das Wachstum von Mikroorganismen und führt zu Gefrierbrand, der auf tiefgefrorenen Lebensmitteln entsteht.

Obwohl das Vakuumieren die Lebensdauer vieler frischer Lebensmittel durch Reduktion der Oxydation und Verhinderung der Mikroben-Proliferation (Bakterien und Schimmel) verlängert, enthalten die meisten Lebensmittel doch noch genug Feuchtigkeit, um das Wachstum von Mikroorganismen zu erlauben, die mit wenig oder ohne Luft wachsen können. Hier hilft nur die Lagerung bei niedrigen Temperaturen um das Verderben zu verhindern.

Die Mikroorganismen, wie Schimmel, Hefe und Bakterien sind überall vorhanden, verursachen aber Probleme nur unter gewissen Bedingungen.

Schimmelpilze gedeihen nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung oder bei Abwesenheit von Feuchtigkeit. Hefepilze verlangen für das Wachstum Feuchtigkeit, Zucker und eine gemässigte Temperatur, gedeihen aber mit oder ohne Luft. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefe und Einfrieren stoppt es vollständig. Bakterien können sich je nach ihrer Beschaffenheit mit oder ohne Luft entwickeln.

Clostridium Botulinum heisst ein sehr gefährlicher Bakterientyp, der in Lebensmitteln ohne Säureanteil, in sauerstoffarmer Umgebung und bei Temperaturen über 4º C während längerer Zeit wachsen kann.

Anfällig auf botulinum-Bakterien sind Lebensmittel mit geringem Säureanteil (wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, in Lauge eingelegte Oliven, Eier, Pilze, Gemüse) und Lebensmittel mit mittlerem Säureanteil wie sozusagen alle Gemüse und viele Früchte (reife Tomaten, Zwiebeln, roter Peperoncino, Feigen und Gurken. Um die Verunreinigung durch diese pathogenen Wirkstoffe zu verhindern, muss bei absoluter Hygiene gearbeitet werden und zur Vorbeugung gegen eine gefährliche Proliferation in den gelagerten Lebensmitteln sollten sie für kurze Lagerung in den Kühlschrank, für längere Lagerung aber in den Tiefkühler. Nach dem Auftauen oder Erhitzen sollten Sie sie rasch konsumieren.

Achtung: Konsumieren Sie noch in vakuumierten MAGIC VAC® Beuteln erhitzte Lebensmittel sofort. Lebensmittel die vakuumiert waren, erhitzt wurden, die noch immer vakuumiert dann in Raumtemperatur liegen bleiben, sind anfällig für pathogene Mikroorganismen, die sich in ein paar Stunden vermehren und bei Verzehr gesundheitsschädlich sein können.

Einige Enzymen (Fermente) kommen in Lebensmitteln vor und verursachen die Steigerung von Veränderungen von deren Farbe und Beschaffenheit, sowie von deren Geschmack und ihrer Reifung. Dafür verantwortlich sind die Aufbewahrungszeit, die Temperatur und ganz besonders die Anwesenheit von Luft. Um die Aktivität von Enzymen zu stoppen, sollten Gemüse vor dem Vakuumieren blanchiert werden, oder notfalls einer kurzen Erhitzung im Mikrowellenofen oder durch Dämpfen unterzogen werden. Lebensmittel mit einem hohen Anteil von Säure (wie z.B. die meisten Früchte) müssen nicht blanchiert werden. Die Abwesenheit von Luft durch Vakuum verlangsamt oder verhindert auf jeden Fall die Wirkung dieser Enzymen.

Insekten-Larven sind häufig auf wasserarmen oder getrockneten Lebensmitteln anzutreffen. Ohne Vakuumierung und/oder Tiefkühlung können sie während der Lagerung ausschlüpfen und die Lebensmittel verunreinigen. Auch manche Getreideprodukte und Mehlsorten können Larven enthalten. Das Vakuumieren mit MAGIC VAC® verhindert das Schlüpfen von Käferlarven und anderen Insekten.

RICHTLINIEN FÜR DIE VERWENDUNG VON MAGIC VAC® BEUTELN

Vakuumieren für den Tiefkühler

Verwenden Sie nur die frischesten Lebensmittel. Das Gerät MAGIC VAC® hilft Ihnen bei sorgfältiger Lagerung die Frische der Lebensmittel zu erhalten. Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorgefrieren. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, vakuumieren Sie sie in einem MAGIC VAC® Beutel und lagern sie für längere Zeit im Tiefkühler um sowohl den Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten.

Um Suppen, Ragouts (Voressen) oder Eintopfgerichte zu vakuumieren, die einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben, vorgefrieren Sie sie in einer Backform oder einer temperatur-unempfindlichen Schale. Wenn die Gerichte dann ganz gefroren sind, nehmen Sie sie aus den Behältern, vakuumieren und etikettieren sie und lagern sie bald wieder in Ihrem Tiefkühler.

Frische Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durchhitzen), aber erhalten Sie die Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie sie in geeigneten Portionen.

Wenn die Lebensmittel nicht vorgefroren werden, erhöhen Sie die Beutellänge um ca. 5 cm um das Ausdehnen während des Gefriervorgangs zu ermöglichen. Beim Vakuumieren von Fleisch und Fisch ist es nützlich, die Portion auf ein Papiertuch zu legen und beides zusammen zu vakuumieren. Das Tuch hält Feuchtigkeit zurück.

Wenn Sie Fladen, Crêpes oder kleine Hamburger vakuumieren, legen Sie beim Aufeinanderstapeln Fettpapier oder Klarsichtfolie zwischen die Stücke. Dies erlaubt Ihnen später die leichtere Entnahme einzelner Portionen. Vakuumieren Sie den Rest erneut und legen Sie ihn bald wieder in den Tiefkühler.

Vakuumieren für den Kühlschrank

Jetzt können Sie Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

Vakuumieren für die Speisekammer

Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (z.B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) kann ein Vakuumieren Vorteile bringen. Werden diese Produkte für mehrere Tagen nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch erhalten und Raumtemperatur, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

Auftauen von MAGIC VAC® Beuteln

Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen: Brot und Fladen sollte man in der Raumtemperatur lassen und Suppen oder andere Flüssigkeiten erhitzen Sie direkt im Beutel im heissen Wasserbad, bis sie vollständig heiss sind. Beim Auftauen in der Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen. Nach dem Auftauen konsumieren Sie die Lebensmittel bald. Reste nicht wieder einfrieren.

Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln

Viele Lebensmittel, wie etwa Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuum-Packungen verkauft. Jetzt können Sie auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumieren in MAGIC VAC® Beuteln erhalten.

Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden. Beim Neu-Vakuumieren sind sie dann mit grösster Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

Tips für das Vakuumieren ….

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
- Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumieren zerbröseln oder empfindliche Güter wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie die Behälter zum Aufbewahren.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Camping-Vorräte, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Pannendreiecke sind, einmal vakuumiert, stets einsatzbereit. Sie können den Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

RICHTLINIEN FÜR DIE VERWENDUNG VON MAGIC VAC® BEHÄLTERN

Achtung: Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastik-Behälter, da sie unter dem Druck des MAGIC VAC® Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.

Tiefkühlen in Behältern

Zum Tiefgefrieren von Lebensmitteln in Plastik-Behältern benutzen Sie nur MAGIC VAC®. Zum Tiefgefrieren von Gefässen benutzen Sie nur temperatur-unempfindliche Gefässe, die für den Tiefkühler geeignet sind.

Vorbereitung von Lebensmitteln für das Vakuumieren in Behältern

Das Vakuumieren in Behältern ist vor allem richtig für Dinge, die häufig benötigt werden. Trockene Lebensmittel wie etwa Teigwaren, Getreideprodukte, Mehl, Zucker, Kartoffel-Chips, Brezeln oder Gebäck und Tierfutter werden Beschaffenheit, Frische und Geschmack bis zuletzt bewahren.

Salate, Gemüse und Kräuter können für die kommende Woche gereinigt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert werden. Sie werden frisch und knackig bleiben. Um die sich teilweise entwickelnde Feuchtigkeit aufzufangen, legen Sie ein entsprechend gefaltetes Haushalts-Papiertuch auf den Boden des Behälters.

Achtung: Flüssigkeiten sollen vor dem Vakuumieren abgekühlt werden. Heisse Flüssigkeiten schäumen beim Vakuumieren (es steigen Bläschen auf) und sie können dabei über den Rand des Behälters treten.

Pulverisierte oder gekörnte Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren im Behälter mit einem passend zugeschnittenen Papiertuch abgedeckt werden. Dies wird die Körnchen davon abhalten, in den Vakuumier-Mechanismus aufzusteigen oder sich am Behälterrand oder Deckel festzusetzen.

Zum Frittieren verwendetes Öl kann gefiltert, abgekühlt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Auf diese Art und Weise können Sie das Öl mindestens noch einmal ver-

wenden, da es in einer luftfreien und kühlen Umgebung gelagert wurde und seine Eigenschaften beibehalten hat.

Die Artikel der Speisekammer wie Mehl, Reis, Mixturen für Gebäck und Pfannkuchen bleiben vakuumiert länger frisch. Nüsse und Gewürze behalten ihr Aroma bei und werden nicht ranzig.

Marinieren

Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel oder Fisch den quadratischen Behälter "Schnellmarinieren" Executive (ACO1073) benutzen und der Gebrauchsanleitung desselben folgen. Die Speise ist in 20 Minuten genau so mariniert, als ob sie die ganze Nacht mariniert worden wäre!

Tips für Konservierungs-Gefässe

Benutzen Sie nur geprüfte und fehlerfreie Konservierungs-Deckel. Um ein gutes Vakuum herzustellen und zu halten müssen die Dichtungen der Deckel in perfektem Zustand sein. Für eine ordnungsgemässe Wartung der Deckel legen Sie sie während 3 Minuten in kochendes Wasser und verreiben Sie einen Tropfen Öl auf der Dichtung. Dies wird den Dichtungen des Deckels ihre Elastizität wiedergeben.

WICHTIGE PUNKTE

Die folgende Auflistung enthält einige Regeln, die Ihnen zur verbesserten Sicherheit und optimalen Lagerung Ihrer Lebensmittel verhelfen.

- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände sowie alle Geräte und Arbeitsflächen, die Sie zum Teilen und Verarbeiten der zu vakuumierenden Lebensmittel benötigen.
- Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
- Wenn Sie verderbliche Lebensmittel verpackt haben, legen Sie sie sofort in den Tiefkühler oder Kühlschrank und halten Sie die Tiefkühler- und Kühlschranktemperatur konstant. Lassen Sie sie nicht erst lange bei Raumtemperatur liegen.
- Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmässig im Kühlschrank oder Tiefkühler um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
- Reste von Dosen oder vakuumiert gekauften Lebensmitteln können wieder vakuumiert werden. Beachten Sie die Hinweise zum Neu-Vakuumieren und zum Tiefkühlen wie oben beschrieben.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb dem auf der Produktoriginalverpackung aufgeführten Verfalldatum konsumiert werden..
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden. Dies ist dann besonders zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer angedickten Sauce angerichtet wurden, oder sich in einer sauerstoffarmen Umgebung (wie z.B. einem Vakuum) befinden.
- Tauen Sie Lebensmittel nicht in heissem Wasser oder mit anderen Hitzequellen auf, es sei denn, es handle sich um Flüssigkeiten (Suppen, Säfte, usw.).
- Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Das Vakuumieren wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüsen nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
- Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und definitiv in den Tiefkühler legen.
- Gemüsesorten wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn sie frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für das Vakuumieren sollten Sie diese Lebensmittel blanchieren und dann im Tiefkühler lagern.
- **Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie bitte ausschliesslich Original-MAGIC VAC® Beutel, Behälter und Zubehör.**

Der Hersteller FLAEM NUOVA behält sich das Recht vor, technische und funktionelle Änderungen an diesem Gerät ohne Vorankündigung vorzunehmen.

MAGIC VAC® *Maxima*

PATENTED

THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR PROFESSIONAL USE

We compliment you on your purchase and thank you for your confidence in us. You are advised to carefully read these directions, which will enable you to use the MAGIC VAC® *Maxima* properly and obtain optimal results in terms of food preservation. Furthermore, we suggest you keep these instructions handy for further reference.

CONTENTS

SECTION 1

SECTION 2

APPLIANCE NAMES and FUNCTIONS

See illustrations on page 1.

(1) Vacuum gauge - It turns from yellow to green when a vacuum has been achieved.

(2) Vacuum level - Turn the knob clockwise to increase the vacuum and counterclockwise to decrease it.

(3) LOCK buttons - In the locked position they secure the lid in place while the vacuum packing cycle is under way in bags, jars and containers; they release automatically.

(4) Tube air inlet - To insert the connection tube to jars, containers, universal caps, bottle caps etc.

(5) Sealing time - Turn the knob clockwise to increase the sealing time and counterclockwise to decrease it.

(6) Manual vacuum button "MAN VAC" - Pressing this button will cause the vacuum pump to work continuously and cancel the preselected dial setting **(2)**.

(7) "MAN SEAL" Manual seal button - Pressing the button will immediately trigger the sealing process, cancelling the pre-selected vacuum setting on the dial **(2)**.

(8) ON(I)/OFF(0) switch - Press to turn on the MAGIC VAC®, keep the switch on OFF (0) when you are not using it.

(9) Sealing indicator light - When the sealing process is under way, the yellow light turns on.

(10) Bag cutter - Press and slide in one direction or another to cut bags of the desired size.

(11) Lid - The vacuum pump is activated by pressing the two push buttons on the Lid.

(12) Filter - Protects the Pump against the entry of dust and liquids that could damage it. The filter is removable to allow easy cleaning. Pull the lid toward you.

(13) Sealing gasket - It presses the bag on the sealing bar.

(14) Airtight gaskets - They guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber, thus allowing air to be removed from bags and containers.

(15) Bag compartment - For keeping a roll of bags within reach and ready to use.

(16) Non-slip feet - They prevent the appliance from slipping during use.

(17) Tray-shaped vacuum chamber - To position the open end of the bag inside the chamber, draw air from the bag and collect any excess liquid.

(18) Sealing bar - Teflon-coated heating element that seals the bag and prevents it from sticking to the bar.

IMPORTANT SAFEGUARDS

The manufacturer takes every step necessary to ensure utmost product quality and safety. However, as for all electrical appliances, you should follow some basic safety rules to avoid creating a hazard for people, animals and/or property.

- Before using the product for the first time and periodically during its lifetime, check the power cord to make sure it is intact; if you observe any damage do not insert the plug, since the power cord must be replaced with a special cord available from your dealer or an authorised service centre.
- Carefully read the directions before using your MAGIC VAC® *Maxima* and keep them handy for future reference.
- The appliance is not designed for continuous operation. Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes. The operating cycle is 50 seconds approx and after then there's the break until 2 minutes

. In extreme ambient conditions, an intensive use of the appliance may trigger the automatic thermal protection devices. In such a case you must wait until the appliance cools down enough in order to reset the safety devices.

- Do not use the appliance on or in proximity to hot surfaces.
- The casing of this appliance is not protected again the penetration of liquids.
- Do not draw liquids into the vacuum chamber. Should this happen, immediately dry the vacuum chamber.
- Do not immerse the appliance in water and do not use it if the cord or plug are wet; should they get wet during use, immediately pull out the plug wearing dry rubber gloves. Do not remove or touch the appliance under water until you have pulled out the plug. Do not use the appliance after its removal from water (take it immediately to an authorised service centre or your dealer).
- To avoid burns, do not touch the sealing bar while using the appliance.
- Never use adapters for power supplies different from the one indicated on the bottom of the unit (plate details).
- Always unplug the appliance after you finish using it.
- Do not open or tamper with the appliance. Servicing may be performed by authorised personnel only. Any unauthorised repairs will invalidate the warranty.
- **Using MAGIC VAC® at high altitudes (above 1500 mt):** The vacuum level indicator (vacuum gauge) is an instrument that measures the difference between external pressure (ambient pressure) and the internal vacuum pressure; this means that given the same internal pressure, the vacuum level indicated will depend on the external pressure. Therefore, if you use MAGIC VAC® *Maxima* at a certain altitude, the yellow indicator **(1)** might not become completely green when the maximum vacuum has been reached: however, this does not mean that the vacuum level reached is any lower. Then turn the vacuum knob **(2)** counterclockwise until the automatic sealing process is activated (the yellow indicator lights up).
- The Manufacturer, the Retailer and the Importer are responsible for safety, reliability and performance only if: a) the appliance is used in accordance with the operating instructions; b) the electrical system of the premises where the appliance is used is in conformity with current laws.
- No lids or use containers that have cracks or is damaged!
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Use only original MAGIC VAC® bags and accessories

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OPERATING INSTRUCTIONS

Warning: DO NOT LEAVE THE LID WITH LOCKS ENGAGED WHEN THE UNIT IS NOT IN USE.

Before use, always thoroughly clean your appliance and any accessories coming in contact with food (containers, caps, jars etc.) as directed in the "INSTRUCTIONS FOR CLEANING" paragraph.

1 Positioning the appliance

Position the appliance in a dry place on a level surface, making sure that the work area in front of the appliance itself is clear of obstacles and there is enough room to accommodate the bags with the food to be packed. Plug the power cord into a power socket corresponding to the voltage of the appliance (see technical details).

2 Tips on using bags

MAGIC VAC® bags are available in two widths: 20 and 30 cm. Choose the bag size suited for the food you intend to preserve. Check that the bag you are going to use is at least 8 cm longer than the food to be packaged, taking into account an additional 2 cm for each time the bag will be subsequently reused.

3 Adjusting the vacuum level

The higher the vacuum level set with the knob **(2)**, the greater the quantity of air that will be removed from the MAGIC VAC® container or bag you are using. This means a longer storage life for the packaged food. However, vacuum adjustments are allowed so that you can also package the most “fragile” foods in MAGIC VAC® bags, that is to say foods that would be crushed by the effect of outside atmospheric pressure if the vacuum level were set too high. By setting the value on 1 or 2, i.e. without creating a vacuum, you can package foods such as potato crisps or lettuce.

4 Adjusting the Sealing Time

In normal conditions, each time you use MAGIC VAC® Maxima you should turn the knob **(5)** to 7 for the first seal and to 5 for subsequent sealing operations. If the seal is not complete, gradually increase the setting until obtaining a smooth and regular wrinkle-free seam across the mouth of the bag; the characteristic MAGIC VAC® stripes should no longer be visible.
Adjusting the knob to high values (8 and 9) is recommended when packaging foods that are moist or release liquids. Low settings should be used for rapid packaging of fragile foods that do not require a vacuum.
When using MAGIC VAC® containers you can set the knob **(5)** on 1.

Note: If you are using pre-cut bags, go directly to step 6 below.

5 Making bags from MAGIC VAC® rolls

- Unroll the desired length of material (fig. A), close the Lid **(11)**, press the bag cutter blade **(10)** and keeping it pressed down, start from either side of the bag and slide it for the necessary distance according to width. In this way you will cleanly and precisely cut a piece to the desired size (fig. B).
- Raise the lid **(11)** to remove the cut bag and reposition the roll in the bag compartment **(15)** (fig. C). Then seal one open end of the cut bag as directed below: position either of the two open ends of the bag on the sealing bar **(18)** with the smooth side up (fig. D). ***Warning: make sure the end of the bag is not inside the vacuum chamber (17) or on the sealing gasket (14).***
- Lower the lid of the appliance completely **(11)** and turn the Vacuum knob **(2)** to the MAX" position.
- Press the ON(I)/OFF(0) switch **(8)**; the green light will remain lit while the machine is on (fig. E).
- Press on the lower part of both push buttons **(3)** (Lock position) (fig. F) with the palm of your hands until the lever is engaged (you will hear a click). The machine will carry out a vacuum packing cycle. When the package is sealed the lever releases automatically.
- Lift the lid **(11)** and remove the bag.
- If you want to interrupt the vacuum process (e.g. the bag is not properly positioned) you must turn off the MAGIC VAC® *Maxima* (if the lever has not released automatically) and press the two push buttons **(3)** (upper part, Unlock position). (fig. G)
- Check the quality of the seal obtained, which should appear as a regular, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag. (fig. H)

6 Vacuum packing with bags cut from a roll or pre-cut bags

- Lift the lid **(11)** and turn it in the open position.
- Place food in the bag without creasing it excessively or stretching surfaces. <u>Eliminate any liquids or food residues from the area inside the bag that will be sealed.</u>
- Place the bag and its contents in front of the appliance and place the open end inside the vacuum chamber **(17)** (fig. I).
- Lower the lid of the appliance completely **(11)** and turn the Vacuum knob **(2)** to the MAX" position.
- Press the ON(I)/OFF(0) switch **(8)**; the green light will remain lit while the machine is on (fig. E).
- Press on the lower part of both push buttons **(3)** (Lock position) (fig. F) with the palm of your hands until the lever is engaged (you will hear a click). The machine will carry out a vacuum packing cycle. When the package is sealed the lever releases automatically.
- Lift the lid **(11)** and remove the bag.
- If you want to interrupt the vacuum process (e.g. the bag is not properly positioned) you must turn off the MAGIC VAC® *Maxima* (if the lever has not released automatically) and press the two push buttons **(3)** (upper part, Unlock position). (fig. G)
- Check the quality of the seal obtained, which should appear as a regular, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag. (fig. L)

7 How to use the MAN VAC button (6)

Pressing this button will cancel the preselected dial setting for the Vacuum Level **(2)**. The pump will continue drawing out air until the button (MAN VAC) is pressed. When you release the button the machine will automatically start sealing for the time previously set with the knob **(5)**. (fig. M)

8 How to use the MAN SEAL button (7)

Pressing this button after the yellow light goes on will immediately activate the sealing process. This allows you to prevent delicate, fragile foods from being cru-

Warning: DO NOT LEAVE THE LID WITH LOCKS ENGAGED WHEN THE UNIT IS NOT IN USE.

shed (e.g. biscuits, etc.). The sealing time will naturally depend on the time you have previously set with knob **(5)**. (fig. N)

9 Vacuum packing in MAGIC VAC® *Executive* containers or in containers sealed with MAGIC VAC® Universal Caps with new knob

The MAGIC VAC® *Executive* containers and the MAGIC VAC® Universal Caps with star-shaped knob (fig. O) make vacuum packing easier, because the connection hose can be directly introduced into the knob central hole (fig. P).
MAGIC VAC® Universal Caps, available in two diameters (100 mm and 125 mm), are to be used on jars for preserving food and bowls and receptacles made of tempered glass. The Universal Caps work just like the Caps for MAGIC VAC® *Executive* containers.

WARNING: When using Universal Caps do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of the appliance and cause injury.

- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim and position the lid on the container. Turn the knob to the "VACUUM" position". (fig. O)
- Connect the container lid knob to the appliance air inlet **(4)** by means of the connection hose **(19)**. (fig. P)
- Turn the Vacuum Knob **(2)** clockwise" to "MAX" .
- Turn the Sealing Time knob **(5)** counterclockwise to "1".
- Press the switch **(8)** to turn on the machine and lock the lid in place by pressing the two buttons **(3)**. The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
- Remove the hose from the container lid knob.
- Turn the knob to the "CLOSED" position.
- To open the containers turn the knob to the "OPEN" position; you should hear a hissing of air as it enters the container. This sound guarantees that the contents have been packed in a vacuum.

10 Vacuum packing in MAGIC VAC® *Family* containers

Multipurpose containers ideal for storage of frequently used products such as dry and fragile foods; powder foodstuffs; fresh, pureed or strained fruit and vegetables. Their transparency and design makes them attractive to display on kitchen shelves while ensuring that their contents are clearly visible.

- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim and position the lid on the container.
- Connect the container lid knob to the unit air outlet port **(4)** by means of the connection tube **(19)** (fig. Q).
- Turn the Vacuum Knob **(2)** clockwise" to "MAX" .
- Turn the Sealing Time knob **(5)** counterclockwise to "1".
- Press the switch **(8)** to turn on the machine and lock the lid in place by pressing the two buttons **(3)**. The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
- Remove the hose from the container lid.
- Press the central button **(20)** to open the containers (fig. Q).

11 Vacuum packing in glass jars sealed with metal caps (Leifheit type)

Use the large-sized cap attachment to pack foods in large-mouthed glass jars with a metal cap. A small-sized cap attachment is also available for narrow-mouthed jars sealed with metal caps.

- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim.
- Connect the cap attachment **(21)** to the air inlet **(4)** of the appliance by means of the connection hose **(19)**. Place the cap attachment directly on the jar with the metal cap only **(22)** and press down, making sure it fits correctly (fig. R).
- Turn the Vacuum Knob **(2)** clockwise" to "MAX" .
- Turn the Sealing Time knob **(5)** counterclockwise to "1".
- Press the switch **(8)** to turn on the machine and lock the lid in place by pressing the two buttons **(3)**. The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion. Make sure that the cap attachment holds firmly, keeping it pressed with the your hand.
- Disconnect the hose from the cap attachment. Remove the cap attachment from the jar.
- Apply the ring **(23)** supplied with the jar and screw it down all the way (fig. R).
- To open a glass jar vacuum-sealed with a metal cap, use the cap opener provided (the side with writing should be turned up). Position the cap opener as shown in figure S and gently pry open the cap until the vacuum is released. Remove the metal cap. This accessory allows you to reuse the cap.

12 Vacuum packing with MAGIC VAC bottle caps®

The MAGIC VAC® Bottle Cap may be used to seal partly filled bottles of wine or non-fizzy beverages. Using the Bottle Cap will allow you to create a vacuum inside the bottle so as to slow down oxidisation and preserve the freshness and flavour of its contents for a longer time.

- By means of the connection hose **(19)** connect the air inlet **(4)** of the appliance to the MAGIC VAC® Bottle Cap **(24)** (fig. T). Press the Cap firmly into the bottle.
- Turn the Vacuum Knob **(2)** clockwise" to "MAX" .
- Turn the Sealing Time knob **(5)** counterclockwise to "1".
- Press the switch **(8)** to turn on the machine and lock the lid in place by pressing the two buttons **(3)**. The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
- Disconnect the hose from both the Bottle Cap and the appliance immediately.
- To open a bottle sealed with the MAGIC VAC® Bottle Cap, simply pull the cap out of the bottle. You will hear the air rushing into the bottle.

13 Vacuum packing with Cap Attachment in MAGIC VAC® *Executive* or in containers sealed with MAGIC VAC® Universal Caps with the previous model of knob

To use the Cap Attachment in MAGIC VAC® *Executive* containers or in containers sealed with MAGIC VAC® Universal Caps with the previous model of knob, read the instructions supplied in our web page **www.flaemnuova.it**

CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING: Always unplug the appliance before cleaning the MAGIC VAC®.

- Carefully wash your hands before proceeding to clean the appliance and its accessories.
- Both before and after use, clean the exposed surfaces of the MAGIC VAC® using a sponge moistened with a mild, non-abrasive and solvent-free dishwashing detergent. If any liquids accidentally get inside the appliance, do not connect it to the mains electricity supply and do not use it; contact your nearest dealer or authorised service centre.
- To clean the filter **(12)**, pull the plastic lid toward you, remove the filter, rinse and dry both parts. Before replacing the filter, make sure you have cleaned the filter housing.
- For information on how to clean MAGIC VAC® accessories (containers, caps, jars etc.), see the instructions included in the accessory kit.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	220-240V~ 50-60Hz 350W	115V~60Hz 5.8A	220V~60Hz	100V~50/60Hz
Marked	CE			
Approvals	IMQ, EMC 03	c ETL us		

Dimensions 50 (L) x 16 (D) x 10 (H) cm

Weight 4 kg

Product approved by the F.I.C. (Italian Federation of Chefs)

The performance of MAGIC VAC® systems has been tested by AITA (Italian Association of Food Technology) see page 20.

Electromagnetic compatibility

The MAGIC VAC® *Maxima* has been engineered to meet current electromagnetic compatibility requirements. However if you suspect that the appliance is interfering with the operation of your TV, radio or other electrical unit, try relocating the appliance until the interference ceases. Alternatively try plugging the appliance into a different power socket.



Disposal: In conformity with Directive 2002/96/EC, the symbol shown on the appliance to be disposed of indicates that this is considered as waste and must therefore undergo “sorted waste collection”. The user must therefore take (or have taken) the above waste to a pre-sorted waste collection centre set up by the local authorities, or else give it back to the dealer when purchasing a new appliance of the same type. Pre-sorted waste collection and the subsequent treatment, recovery and disposal operations favour the production of appliances made of recycled materials and limit the negative effects of any incorrect waste management on the environment and public health. The unlawful disposal of the product by the user could result in administrative fines as provided by the laws transposing Directive 2002/96/EC of the European member state in which the product is disposed of.

TROUBLESHOOTING

The MAGIC VAC® does not work

- Make sure that the ON(I)/OFF(0) switch **(8)** has been pressed properly to allow the appliance to work. The green light should be on.
- Make sure the MAGIC VAC® has been plugged in properly. Check the electric socket by plugging another appliance into it.
- The MAGIC VAC® will stop automatically if over-heated. Allow it to cool down for 15 minutes and try again.
- Check for faults in the power cord or the plug. Should you detect a fault, do not use the appliance.

The MAGIC VAC® fails to apply the first seal on the bag cut from the roll

- Make sure the bag cut from the roll is properly positioned as described in the paragraph: **"Making bags from MAGIC VAC® rolls"**

The MAGIC VAC® does not create a complete vacuum in the bags

- The Sealing Time knob **(5)** might have been positioned on too low a setting during the first sealing operation. The Sealing Time knob **(5)** should be positioned between "5" and "7". Carry out a second sealing operation along the same line and repeat the vacuum-forming process.
- It might be necessary to raise the Vacuum Level **(2)** to a higher setting; Turn the Vacuum Knob **(2)** clockwise to increase the vacuum.
- To seal the bag properly, you must make sure that the open end remains completely inside the Vacuum Chamber.
- Make sure that the Sealing Bar, the Sealing Gaskets and Airtight Gaskets are free of impurities. After cleaning them, put them properly back in place.
- The MAGIC VAC® bag might have a hole in it. To check the bag, seal it with air inside, place it underwater and apply pressure on it. The appearance of bubbles means that there is a leak. Reseal or use another bag.

The MAGIC VAC® does not seal the bag properly

- Whenever the machine does not seal the bag completely, turn the Sealing Time knob **(5)** clockwise to increase the sealing time. not seal the bag properly.
- If the Sealing Bar overheats and melts the bag, you may have to raise the Lid and allow the Sealing Bar to cool down for a few minutes.
- The MAGIC VAC® is built in conformity with current safety standards. Overheating will cause it to turn off automatically. Allow the appliance to cool down for 15 minutes and try again.

The MAGIC VAC® bag does not maintain a vacuum after being sealed

- Leaks along the seam may be caused by creases, crumbs, grease or liquids. Reopen the bag, clean the upper inside part of the bag and remove any foreign material from the Sealing Bar before resealing it.
- Check that the bag has no holes in it which have caused air to leak in. Use paper napkins to protect any sharp edges on the contents of the bag.

The MAGIC VAC® does not create a vacuum in the containers

- By means of the Connection Hose, connect the container lid (or the Cap Attachment if necessary) to the Air Inlet of the appliance.
- Leave enough room (at least 3 cm) between the contents and the top of the jar or container.
- If liquids come out during the vacuum-packing process, remember that they must first be chilled in a refrigerator, not left at room temperature.
- It might be necessary to raise the Vacuum Level **(2)** to a higher setting; Turn the Vacuum knob **(2)** clockwise to reach the maximum vacuum.
- Check that the rim of the jar or container and the universal lid are not damaged in the sealing area. Wipe the rim and cap clean with a cloth moistened with lukewarm water and repeat the vacuum-packing process.
- Make sure that the gasket of the container cap or the universal cap is set properly in place and is not damaged.

MAGIC VAC® *Executive* containers or MAGIC VAC® Universal Caps do not maintain a vacuum

- Make sure that the arrow on the knob of the container cap is positioned on "VACUUM" before creating a vacuum in the container and it is positioned on "CLOSED" after a vacuum is formed.
- Make sure that the O-ring beneath the knob of the container cap or the universal cap is set properly in place.

MAGIC VAC® *Family* containers do not maintain a vacuum

- Make sure that the gasket beneath the central button **(20)** of the container cap is set properly in place and is not damaged.

THE ADVANTAGES OF MAGIC VAC® VACUUM PACKING

This manual is the product of collaboration between the Flaem Nuova Research and Development Division and Prof. Luciano Piergiovanni, Chair of "Agri-food product conditioning and distribution technologies" at Milan University.

Vacuum packing will revolutionise the way in which you buy and keep food. By keeping food under vacuum (i.e. without air), **the shelf-life of foods is greatly extended**, whether it is kept in the larder, fridge or freezer. Air can make food rancid and stale, it can cause it to ferment, dry out, and it may even cause freezer burns. Vacuum packing **keeps your food fresher and more flavourful for longer.**

Now you can pack fresh food bought from the market, or food picked from your vegetable garden, in handy portions for future use, **even in large quantities.** Food bought already vacuum-packed, like cheese and meat, will retain its flavour and freshness once opened, **without problems of moisture and mould,** if it is vacuum-packed after use in MAGIC VAC® bags and containers. Meat, fish and vegetables can be frozen **without the risk of frost burns** and will keep their freshness and quality. Foodstuffs like coffee, rice, flour and nuts will last much longer if they are vacuum packed. Fresh or perishable foods must in any case be frozen or kept in the fridge.

The original quality of the food must be of the very highest order, in terms of freshness and environmental hygiene, when you decide to vacuum pack it. There are in fact no preservation methods which will transform a poor product into a good one.

Always keep your MAGIC VAC®, bags and containers handy and you will quickly appreciate the many advantages and ease of use that MAGIC VAC® offers when it comes to preserving the quality of food.

Consult the **"Food preservation times with MAGIC VAC®"** chart to see how vacuum packing can extend the life of any food without in any way altering or impairing its taste, smell, appearance, hygiene and nutritional value.

STORAGE LIFE WITH MAGIC VAC®

	Preservation times at atmospheric pressure	Preservation times with MAGIC VAC®
Refrigerated foods (5 ± 2 °C)		
Red meat	3-4 days	**8-9 days**
White meat	2-3 days	**6-9 days**
Whole fish	1-3 days	**4-5 days**
Game	2-3 days	**5-7 days**
Cooked pork products	7-15 days	**25-40 days**
Sliced pork meats	4-6 days	**20-25 days**
Soft cheese	5-7 days	**14-20 days**
Hard and semi-hard cheese	15-20 days	**25-60 days**
Vegetables	1-3 days	**7-10 days**
Fruit	5-7 days	**14-20 days**
Cooked and refrigerated foods (5 ± 2 °C)		
Purees and vegetable soups	2-3 days	**8-10 days**
Pasta and risotto	2-3 days	**6-8 days**
Boiled and roast meats	3-5 days	**10-15 days**
Desserts with fillings (cream and fruit)	2-3 days	**6-8 days**
Frying oil	10-15 days	**25-40 days**
Frozen foods (-18 ± 2 °C)		
Meat	4-6 months	**15-20 months**
Fish	3-4 months	**10-12 months**
Vegetables	8-10 months	**18-24 months**
Food at ambient temperature (25 ± 2 °C)		
Bread	1-2 days	**6-8 days**
Packed biscuits	4-6 months	**12 months**
Pasta	5-6 months	**12 months**
Rice	5-6 months	**12 months**
Flour	4-5 months	**12 months**
Dry fruit	3-4 months	**12 months**
Ground coffee	2-3 months	**12 months**
Powder tea	5-6 months	**12 months**
Freeze-dried products	1-2 months	**12 months**
Powdered milk	1-2 months	**12 months**

Approximate values which in any case depend on pack integrity and on original food quality characteristics. These values also refer to packaging obtained with machine- “original” bags/rolls, containers and accessories combination. The times shown on the chart cannot be guaranteed with use of bags/rolls, containers and accessories of other brands. The manufacturer therefore disclaims liability.

IMPORTANT: Keep perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum packing extends the life of food, but does not turn it into a "preserve", i.e. a stable product at ambient temperature.

ABOUT VACUUM PACKING

The deterioration of food is caused by chemical reactions that occur in food which is exposed to the air, temperature, moisture, the action of enzymes, the growth of micro-organisms or contamination by insects.

Vacuum packing reduces the absolute pressure of the air inside the package or container, by removing the oxygen and eliminating volatile compounds. The oxygen in the air causes food to deteriorate, firstly through a process of oxidation, causing the loss of nutritional values, flavour and all the food's qualities. Air also promotes the growth of most micro-organisms and causes the frost burns which occur on frozen food.

Vacuum packing extends the shelf life of many fresh foods, by reducing oxidation and preventing the proliferation of microbes (bacteria and mould). However, many fresh foods contain sufficient moisture to encourage the growth of micro-organisms that can grow with or without air. To prevent the deterioration of such foods, they must be preserved at low temperatures.

Micro-organisms like mould, yeast and bacteria are present everywhere, but they can cause problems only in certain conditions.

For example, mould will not grow in environments with a low oxygen content, or in the absence of moisture or humidity. To grow, yeast requires moisture, sugar and a moderate temperature, but it can grow in the presence or absence of air. Refrigeration slows the growth of yeast and freezing blocks it completely. Bacteria can multiply with or without air, depending on their type.

Clostridium Botulinum is a very dangerous type of bacteria which can develop in environments which do not contain acids, are without oxygen and are exposed to temperatures in excess of 4°C for long periods of time. Foodstuffs vulnerable to attack by Clostridium Botulinum are those with low acidity (like red meat, poultry, fish, seafood, olives in brine, eggs, mushrooms and vegetables) and medium acidity foods like virtually all vegetables and many fruits (ripe tomatoes, onions, red pepper, figs and cucumbers). To prevent contamination by this bacterium, it is essential to observe the basic rules of hygiene and, to prevent its harmful proliferation in preserved foods, they must be refrigerated for short periods and/or frozen for long-life preservation. However, such foods must be eaten immediately after heating.

Important: you must consume immediately any food which has been heated while still sealed in MAGIC VAC® bags. Leaving the food to cool slowly at room temperature in the sealed vacuum bag may cause several harmful micro-organisms to multiply, in just a few hours, to values that are health-threatening.

Several enzymes found in foods cause increasingly noticeable changes in colour, structure and flavour; such changes depend on the preservation time, temperature and, above all, the presence of air. To halt the action of enzymes, vegetables must be blanched briefly using steam or a microwave oven. Food which contains a high percentage of acidity, like most fruits, do not require blanching. The absence of air created by the vacuum will in any case slow down or prevent the action of these enzymes.

Insect larvae are frequently found in many low water content or dried foods which have not been vacuum packed or frozen, and they can develop during preservation and thus contaminate the food. Some products like flour and grain might contain larvae, but using MAGIC VAC® vacuum packing will stop them developing into insects.

HOW TO PRESERVE FOOD IN MAGIC VAC® BAGS

Vacuum packing for the freezer

First of all, use the freshest possible food. The MAGIC VAC® system will allow you to retain all the freshness of the food only if it is properly preserved. Some foods have a soft consistency which could be damaged by vacuum packing the product when fresh. To prepare delicate foods like meat, fish, berries, bread, etc., it is advisable to pre-freeze them first. In the first twenty-four hours there is no risk of freezer burns, so you can vacuum pack the products frozen the previous day in MAGIC VAC® bags, and then keep them in the freezer for long periods so as to preserve all the nutritional values and flavour of the product you have packed.

When vacuum packing soups, stews or other liquid food, pre-freeze it in a pan or high-strength dish. When the food becomes solid, vacuum pack it, add a label and replace in your freezer.

To vacuum pack vegetables, peel them and then blanche them briefly in boiling water or a microwave oven until they are warm but still firm. Then vacuum pack them in convenient portions.

If the food is not pre-frozen, leave an extra 5 cm in the length of the bag to allow for expansion due to freezing. With regard to meat and fish, it is advisable to place the food on a paper towel and vacuum pack it with the towel in the bag. This will absorb any moisture in the food.

To preserve food like focaccia, crêpes and small hamburgers, stack them on top of each other, placing greaseproof paper or film between each piece. This will make it easier to remove some of the food, repackage the rest and replace it immediately in the freezer.

Vacuum packing for the fridge

For busy households, food can be prepared in advance, then vacuum packed and kept in the fridge for use at different times, ready to be heated as and when necessary.

Vacuum packing for the larder

Even foods that can keep at room temperature (like, for

example, coffee, flour, pasta, sugar, etc.) can benefit from vacuum packing. If these products are to remain unused for several days, such as when you go away on holiday, it is advisable to protect all foods by vacuum packing. They will keep better and moisture, mould and insects will not attack and ruin them.

Defrosting MAGIC VAC® bags

To defrost vacuum packed food such as meat, fish, fruit, vegetables or other delicate foodstuffs, place it on the lowest shelf in the fridge to defrost slowly; bread and focaccia should be left at room temperature, while soups or other liquid foods should be immersed in hot water still in the vacuum bags until they reach the right temperature. When you leave food at room temperature or heat it in a bain-marie, make sure you cut one corner of the bag to let the steam escape. When the food has been defrosted, it must be consumed immediately. Do not re-freeze it

Repackaging pre-packed food

Many foodstuffs, like cheese and meat, are sold pre-packed in factory-prepared vacuum bags. To retain the flavour and freshness of these foods, repackage them in MAGIC VAC® bags after the factory package has been opened.

Pre-packed foods must always be consumed by the use-by date shown on the original package. They must also be handled with the greatest care and hygiene when repackaging.

Useful tips…

- For food with tapered ends or sharp edges, like bones and spaghetti, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.
- Fragile and delicate foodstuffs like strawberries, crackers or biscuits should be preserved in MAGIC VAC® containers.
- There are many non-food products which can be vacuum packed, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. You can even preserve the emergency triangle in the car. Silverware and collections can also be vacuum packed to protect the items against oxidation, etc.

HOW TO PRESERVE FOOD IN MAGIC VAC® CONTAINERS

Warning: Do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of MAGIC VAC® and cause injury.

Freezing in containers

To freeze food in plastic containers use only MAGIC VAC® containers or, in the case of glass receptacles, used tempered glass suitable for freezer temperatures.

Vacuum packing food in containers

Vacuum packing in containers is ideal for products that you use frequently. Dried foodstuffs like pasta, rice, flour, sugar, crisps, savouries or biscuits, and pet food, will maintain all their shape and freshness.

Salad foods and vegetables can be cleaned for the whole week and kept in a MAGIC VAC® container. They will remain firm and fresh. To absorb excess moisture, fold a paper towel and place it on the bottom of the container.

Warning: Liquids must be cooled before vacuum packing. Hot liquids will expand and leak from the container during depressurising.

Food in powder or granule form can be covered with a paper towel before vacuum packing. This will prevent the powder or granules from getting into the vacuum paths or being deposited in the Vacuum Cap seal.
Oil used once for frying can be filtered, cooled, vacuum sealed in a MAGIC VAC® container and kept in the fridge. This will enable you to use the oil again at least once, since it has been preserved in an airless and cold environment, thereby retaining its characteristics.
Larder items like flour, rice and cake mixes stay fresh for longer if they are vacuum packed. Nuts and condiments retain their flavour and will not become rancid.

Marinating

To marinate meat, poultry or fish, use the square "quick marinating" Executive container (ACO1073) and follow the instructions regarding how to use the container itself. The food will be marinated in 20 minutes as if it had been marinated all night!

Tips for preserving food in jars

To preserve food in jars, use lids which have been checked and are free from defects. To create and maintain a good vacuum, the seals of the lids must be in perfect condition. To keep the lids in good condition, immerse them in boiling water for three minutes and then rub the dry seal with a drop of oil. This will restore the necessary elasticity to the seals of the lids.

POINTS TO REMEMBER

In order to optimise the preservation of foods and ensure perfect hygiene, a number of important rules must be followed:

- Make sure you wash your hands thoroughly and clean all the implements and surfaces you will be using to cut and vacuum pack the food.
- If possible, wear gloves when handling the food.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freeze it immediately, maintaining a constant fridge or freezer temperature. Do not leave the food for a long time at room temperature.
- Place the containers of vacuum packed food carefully in the fridge or freezer so that the food will cool rapidly to a low temperature.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum packed, it can be vacuum packed again. Follow the instructions to cool the food after opening and put it away as soon as it has been vacuum packed.
- Pre-packed foods must in any case be consumed by the use-by date shown on the original package.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten. Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours. This is especially important if the food has been prepared with a dense sauce, in a vacuum pack or in other low-oxygen content environments.
- Do not defrost food in boiling water or using other heat sources, unless the food in question is liquid (soups, juices, etc.).
- Vacuum packing extends the life of dried food. Food which has a high fat content becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum packing extends the life of food like nuts, coconuts, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Vacuum packing will not extend the life of fruit and vegetables such as bananas, apples, potatoes and several vegetables, unless it has been peeled prior to vacuum packing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum packed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum packed fresh for storage in the freezer. To prepare these foods for vacuum packing, heat and freeze them.
- **To ensure correct and safe vacuum packing, use only original MAGIC VAC® bags, containers and accessories.**

Given the constant technological progress being made in this sector, FLAEM NUOVA reserves the right to make technical and functional changes to the product without prior notice.

Vakuumierer Magic Vac Modell MAXIMA

Garantieschein / Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an.
   Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück.
   Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

R-12/10

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.